

青 島 市 人 力 资 源 和 社 会 保 障 局

青 島 市 总 工 会 文 件

青 島 市 文 化 和 旅 游 局

青人社字〔2021〕28号

---

**关于举办青岛市首届“鲁菜师傅”  
职业技能大赛的通知**

各区市人力资源社会保障局、总工会，文化和旅游局、各有关单位：

为全面提高我市鲁菜烹饪技能人才水平，培养选拔一批优秀“鲁菜师傅”，促进我市餐饮产业发展，助力我市工匠之城建设，根据《关于举办青岛市第十六届职业技能大赛的通知》（青人社

字〔2020〕101号)有关精神,定于2021年3月26日—3月28日,举办青岛市首届“鲁菜师傅”职业技能大赛。现将有关事项通知如下:

## 一、竞赛组织

本次大赛由市人力资源社会保障局、市总工会、市文化和旅游局主办,市南区人力资源社会保障局、市南区总工会、市南区文化和旅游局承办。

为保证大赛的公平、公正和权威性,赛区组委会将成立大赛裁判委员会、监督委员会、仲裁委员会,加强对大赛的裁判、监督和仲裁工作,提高大赛组织水平。

## 二、竞赛项目和安排

(一)竞赛项目分为中式烹调和中式面点,均按照国家职业标准三级(高级工)以鲁菜为主进行命题。

(二)中式烹调竞赛形式分为个人赛与团体赛。团体赛要求围绕“魅力之城,时尚鲁菜”为主题,以传承鲁菜技艺为基础,打造“海派鲁菜宴”。各项目具体举办时间将根据报名情况确定,具体比赛内容及形式,以大赛技术文件为准,大赛组委会及时在市人力资源社会保障局官网大赛专栏与青岛市人力资源社会保障局微信公众号公布相关情况。

(三)为进一步挖掘鲁菜精髓,弘扬鲁菜文化,本次大赛期间将视情组织“海派鲁菜”特色菜评选、“鲁菜师傅”论坛、“家乡的味道、劳动者的菜”厨艺比拼展示等活动,具体安排另行通

知。

### 三、奖励办法

（一）根据《青岛市职业技能竞赛管理办法》（青人社办字〔2016〕10号）和《关于举办青岛市第十六届职业技能大赛的通知》（青人社字〔2020〕101号）规定，对在选拔赛中取得优异成绩的选手予以相应奖励，并授予相关荣誉称号。其中团体赛为展演项目，不列入市级一类竞赛项目。

（二）参加中式烹调、中式面点成绩合格符合相关条件者，由市人力资源社会保障局核发相应高级职业资格证书。决赛前六名符合条件的可晋升技师职业资格。期间如遇上级政策调整，按上级有关规定执行。

### 四、参赛条件

（一）根据竞赛规则，年满16周岁（2004年10月31日之前出生）青岛市内外广大城乡劳动者，不受身份、学历、地域和职业技能等级限制，均可报名参赛。

（二）各区市人社局可推荐3-5名具有中式烹调高级工及以上职业资格证书的选手参加决赛。

（三）团体赛原则上须四、五星级旅游饭店或中、高档旅游饭店参加。

### 五、有关要求

（一）各单位要严格落实我市疫情常态化防控部署要求，编制防疫专项方案和应急预案，认真做好竞赛场地消杀、通风、测

温、绿码核验、保持间距等一系列科学防控措施，积极稳妥做好职业技能竞赛筹备和举办工作。如遇疫情加重或其他不可控因素，主办方将按程序取消或延期举办。

（二）各单位要高度重视本次大赛，严格落实主办单位负责制，做好本赛区的赛事组织和实施工作，对本赛区赛事活动的安全、组织、宣传、协调等工作负总责。各行业、企业要以本届大赛为契机，广泛宣传发动，认真组织赛前培训、岗位练兵等活动，制定切实可行的实施方案，周密安排，精心组织，保证大赛质量。严禁以大赛名义胁迫、诱导参赛人员参加各类有偿培训辅导班或进行非法盈利活动。

（三）大赛各成员单位要按照职能分工，认真履行职责，紧密配合，切实做好大赛的宣传发动、组织实施、巡视检查、经费保障等各项工作。

（四）各区市人力资源社会保障局、总工会、文化和旅游局要按照通知要求，做好本区市的宣传发动等工作，积极配合大赛组委会做好大赛报名和各项组织协调工作。要以本次大赛为契机，深入开展本区域鲁菜技能培训，拓展培训内容，提升培训质量，为传承鲁菜文化，打造“鲁菜师傅”品牌做出更大贡献。

青岛市人力资源和  
社会保障局

青岛市总工会

青岛市文化和旅游局

2021年3月16日

(此件主动公开)

